RECEITAS PARA

Ceia de Natal

Sobremesas irresistíveis:
Pudim de Nozes, Tronco de Natal, Bolo Inglês, Rosca de Belém, Manjar Natalino...

44
SUGESTÕES MARAVILHOSAS

Receita da Capa

Bacalhau na Moranga

Ótimas ideias para uma ceia inesquecível
Pernil Dourado, Lombo Recheado, Peru com Batatas à Francesa, Chester com Purê de Maçã e outros pratos apetitosos

CASA DOIS

Editorial

Com a chegada do fim do ano, somos contagiados pelo espírito natalino, um sentimento que aponta para a emoção das festas em família e para um ar festivo recheado de novas esperanças. Preparar a ceia de Natal em casa é uma tradição.

Para facilitar na escolha do que irá servir, trazemos sugestões deliciosas.

Feliz Natal e um Ano Novo de grandes realizações a todos!

Índice

Ceias completas 4
Salada de grão-de-bico 5
Arroz branco 5
Bacalhau na moranga 6
Pudim de nozes 7
Salada de berinjela 9
Arroz com nozes 9
Peru com batatas à francesa 10
Pavê de Natal 11
Arroz à grega 13
Farofa de banana-passa 13
Pernil com maçãs vermelhas 14
Tender com crepes de damasco 15
Quiche de abóbora com *funghi* e parmesão 16
Tronco de Natal 17
Outras receitas: carnes 18
Damasco com *cream cheese* e gorgonzola 18
Rolinho de cenoura recheado com ricota 18
Canapés de salame 19
Patê de ricota e nozes 19
Peito de peru com damasco 19
Pernil dourado 20
Chester com purê de maçã 20
Lombo recheado com maçã e ameixa 21
Outras receitas: saladas 22
Salada de lentilha 22
Salada Martinica 22
Salada de panqueca 23
Salada de macarrão com molho de gorgonzola 23
Outras receitas: acompanhamentos 24
Arroz festivo 24
Musse de palmito 24
Farofa de salame 24
Outras receitas: sobremesas 25
Bolo de Reis 25
Bolo de frutas 27
Manjar natalino 27
Bolo inglês 28
Rosca de Belém 29
Broinha alemã 29
Rosca folhada 30
Torta de passas ao rum com doce de leite 31
Geleia de cereja 31
Geleia de pimenta 31
Drinks 32
Drink Tropicália 32
Ponche de pêssego sem álcool 32
Ponche de Natal 32
Pesos e medidas 33
Cesta para presente 34

Culinarista

Sandra Regina Serafim Chacon
São Paulo/SP
(11) 2331-3617 / 98704-1936
sandrachokant@hotmail.com

Colaboradores

Adega Tonel do Rudge
São Paulo/SP
(11) 4365-2020 / (11) 4368-9070
www.adegatonel.com.br

Casa de Frutas Iasmim
São Paulo/SP
(11) 98485-5957 / 98092-9665

Casa Irmãos Borges
(11) 3227-7048 / 3227-1735
www.casairmaosborges.com.br

Lazuli
Ribeirão Preto/SP
(16) 3996-6773
www.lapidadoslazuli.com.br

Sacolão Imigrantes
São Paulo/SP
(11) 5583-2729

The Bagel Factory
São Paulo/SP
(11) 5054-3234

Receitas para Ceia de Natal

CASA DOIS

Diretores

Luiz Fernando Cyrillo

Renato Sawaia Sáfadi

FALE CONOSCO

Atendimento em geral: **atendimento@casadois.com.br**

Dúvidas, críticas e sugestões: **editorial@casadois.com.br**

Nossos produtos em seu ponto de venda: **revenda@casadois.com.br**

WhatsApp (11) 99748-4778

Esta é uma publicação da **CasaDois Editora**, CNPJ 00.935.104/0001-98. Ninguém está autorizado a representar o nome da revista sem a apresentação do crachá da editora e/ou carta assinada pela diretoria. Não é permitida a reprodução total ou parcial das matérias, das fotos ou dos textos publicados, exceto com autorização da CasaDois Editora. Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião da revista. A editora não se responsabiliza por informações ou teor dos anúncios publicados.

IMPRESSO NO BRASIL.

A CasaDois Editora não contrata serviços de terceiros para cobranças ou qualquer outro trabalho administrativo-financeiro. Todos os contatos são feitos pelos nossos departamentos. Qualquer dúvida ligue para (11) 2108-9000 ou mande e-mail para **financeiro@casadois.com.br**

PUBLICAÇÕES DA CASADOIS EDITORA

ARTESANATO: Arte com as Mãos Appliqué, Bolos Decorados, Bonecas de Pano, Bonecas de Pano Bichos, Bonecos de Feltro, Capitonê, Cupcake, E.V.A., Feltro, Fuxico, Fuxico com Feltro, Panos de Prato, Ponto Cruz e Crochê, Tapeçaria, Tricô Bebê, Unhas Decoradas, Arte e Artesanato, Decoração de Natal Especial, Fuxico Passo a Passo, Guia Arte com as Mãos, Guia Arte e Artesanato, Guia da Mamãe Crochê Baby, Guia da Pintura e Tela Passo a Passo. **ARQUITETURA E DECORAÇÃO:** Construir, Construir Especial Banheiros, Construir Especial Cozinhas, Construir Especial Quartos, Construir Especial Salas, Construir Rústicas, Decoração de Interiores Varandas e Espaços Gourmets, Guia Construir Casas Rústicas, Guia Construir Melhores Ideias Banheiros e Cozinhas, Guia de Modelos de Piscinas e Piscinas & Churrasqueiras. **DECORAÇÃO DE FESTAS:** Decoração de Festas Infantis, Guia de Decoração de Festa de Casamento e Guia de Decoração de Natal. **GASTRONOMIA E CULINÁRIA:** Cake Design, Cake Design Cupcakes, Coleção Delícias da Cozinha, Culinária Fácil Bolos, Guia da Cerveja, Guia de Decoração de Festas Infantis Bolos, Guia de Degustação de Cervejas e Guia de Delícias Festas de Aniversário. **JARDINAGEM E PAISAGISMO:** Coleção Cultivo de Orquídeas, Como Cultivar Orquídeas, Guia Como Cultivar Orquídeas para Iniciantes, Guia da Jardinagem, Guia de Orquídeas, Guia Sítio & Cia - Horta & Pomar, Jardins em Pequenos Espaços e Paisagismo & Jardinagem. **PROJETO E CONSTRUÇÃO:** Casas de 50 a 90 m², Construção do Começo ao Fim, Guia Construir Drywall, Guia Construir Economize Água, Guia Construir Iluminação, Guia Construir Portas e Janelas de PVC, Guia Construir Reforma, Guia de Projetos para Construir, Manual da Piscina, Melhores Projetos e Projetos de 100 a 200 m². **SAÚDE:** Coleção Guia Saúde Hoje e Sempre e Saúde Hoje e Sempre.

www.casadois.com.br

Tropical

Uma ceia bem brasileira com bacalhau na moranga é uma pedida original para o Natal. Além de leve, é fácil de preparar e dá um toque tropical à sua mesa. Como o bacalhau é um produto típico da época, é fácil de encontrar, muito simples de preparar e agrada a quase todos os paladares.

Criação e execução: Sandra Regina Serafim Chacon • Redação: Eunice Braido • Fotos: Flávio Lamenha • Produção de fotos: Regina Cavenaghi • Diagramação: Artur Cardeira • Colaboradores: Casa de Frutas Iasmim, Lazuli, Sacolão Imigrantes e Casa Irmãos Borges

Salada de grão-de-bico

Ingredientes

- 500 g de grão-de-bico
- 10 colheres (sopa) de azeite
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 cebola ralada
- Salsa picada
- Vinagre
- 3 azeitonas pretas para decorar

Modo de preparo

De véspera, deixe o grão-de-bico de molho em água. No dia seguinte, escorra e cozinhe em água até ficar macio. Em outro recipiente, coloque o pimentão, a cebola, salsa, o azeite, o vinagre e o grão-de-bico. Misture tudo e decore com azeitonas pretas.

Tempo de preparo	*Rendimento*
1h30 mais o tempo de molho	25 porções

Arroz branco

Ingredientes

- 2 xícara (chá) de arroz (tipo longo) lavado
- 4 xícaras (chá) de água fervente
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola picada
- Azeite o suficiente
- Sal a gosto

Modo de preparo

Refogue o alho e a cebola no azeite. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaixe o fogo e deixe cozinhar até a água ter quase secado. Tampe a panela e aguarde cerca de 20 minutos antes de servir. Se desejar fazer mais, é só seguir as proporções, principalmente da água.

Tempo de preparo	*Rendimento*
20 minutos	6 porções

Bacalhau na moranga

Ingredientes

- 1 cabeça de alho
- 1 cebola média
- ½ xícara (chá) de azeite
- ½ pimentão vermelho
- 1 e ½ kg de bacalhau em pedaços
- 1 maço pequeno de salsa
- 200 ml de leite de coco
- 1 moranga grande

Tempo de preparo	*Rendimento*
1 hora	12 porções

Modo de preparo

Retire a tampa da moranga e todas as sementes internas. Recoloque a tampa e embrulhe a moranga em papel-alumínio. Asse em forno quente até que a polpa esteja cozida, verificando se está macia com um garfo. Pincele a parte externa da moranga com óleo e reserve. Em uma panela, doure o alho e a cebola no azeite. Acrescente o pimentão e deixe por alguns minutos até que amoleça. Adicione o bacalhau dessalgado e a salsa e refogue por mais alguns minutos. Por fim, adicione o leite de coco e mexa bem. Coloque este recheio dentro da moranga.

Ao servir, raspe as paredes da moranga para comer junto com o bacalhau.

Pudim de nozes

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (café) de baunilha
- 3 gemas
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 e ½ envelopes de gelatina em pó sem sabor
- ½ xícara (chá) de água fervente
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas
- ½ xícara (chá) de passas sem semente

Tempo de preparo	*Rendimento*
50 minutos	10 porções

Modo de preparo

Misture os quatro primeiros ingredientes e leve ao fogo até ferver. Junte a gelatina dissolvida na água quente. Acrescente os demais ingredientes misturando bem. Despeje em forma untada com óleo. Depois de frio, leve à geladeira. Sirva bem gelado.

Opcional: calda de nozes ao vinho

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- ¼ de xícara (chá) de vinho branco doce
- 1 xícara (chá) de nozes moídas

Modo de preparo

Leve o açúcar e a água ao fogo por 20 minutos. Retire do fogo e junte o vinho e as nozes.

Tradicional

Nesta ceia, não pode faltar o peru, usado desde o século 16 na Europa. Confira as sugestões.

Criação e execução: Sandra Regina Serafim Chacon • Redação: Eunice Braido • Fotos: Flávio Lamenha • Produção de fotos: Regina Cavenaghi • Diagramação: Artur Cardeira • Colaborador: Casa de Frutas Iasmim, Lazuli, Sacolão Imigrantes e Casa Irmãos Borges

Salada de berinjela

Ingredientes

- 4 berinjelas médias sem casca, fatiadas em filetes
- 120 ml de azeite de boa qualidade
- 2 dentes de alho socados
- ¾ de xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
- ½ xícara (chá) de salsa verde picada
- ½ xícara (chá) de orégano
- 3 colheres (sopa) de vinagre branco
- 1 pimenta vermelha picada e temperada a gosto
- Sal a gosto

Modo de preparo

Deixe os filetes de berinjela de molho em água e sal por dez minutos. Escorra bem, regue o azeite e sal e leve ao forno a 200ºC por 20 minutos. Misture os demais ingredientes temperando a gosto. Leve à geladeira para apurar o sabor. Sirva como antepasto.

Tempo de preparo	*Rendimento*
1 hora	15 porções

Tempo de preparo	*Rendimento*
25 minutos	8 porções

Arroz com nozes

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola pequena bem picada
- 3 xícaras (chá) de arroz tipo longo, lavado e escorrido
- 1 colher (chá) de cúrcuma ou um envelope (25 g) de açafrão
- 6 xícaras (chá) de água ou caldo de legumes fervente
- 1 folha de louro
- 1 pedaço de canela em pau
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

Modo de preparo

Numa panela, coloque duas colheres (sopa) da manteiga e o óleo. Leve ao fogo alto, junte a cebola e o alho e refogue. Acrescente o arroz, a cúrcuma, a água, o louro e a canela e cozinhe em fogo brando até o arroz ficar *al dente*. Tire do fogo. Junte a manteiga restante e as nozes e misture com um garfo. Tampe, embrulhe a panela em folha de jornal e deixe descansar por cinco minutos. Retire o louro e a canela e decore a gosto.

Peru com batatas à francesa

Ingredientes

- 1 peru temperado
- ½ xícara (chá) de licor de ervas finas
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá (pêssego ou laranja)
- 1 xícara (chá) de água

Modo de preparo

Descongele o peru conforme as instruções da embalagem. Coloque o peru em uma assadeira e regue-o com a mistura do licor com a água e o suco. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200° C por aproximadamente duas horas. Retire o papel-alumínio e deixe no forno para dourar por cerca de 30 minutos. Reserve.

Tempo de preparo	*Rendimento*
3h30	15 porções

Ingredientes para as batatas

- 1 kg de batata bolinha sem casca cozida
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (chá) de raspas de limão
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 maçãs vermelhas
- 100 g de damascos secos
- 100 g de nozes picadas
- 1 vidro de *champignon* em conserva
- 1 colher (sopa) de salsa

Modo de preparo

Corte as maçãs com casca em cubos grandes e reserve. Tempere as batatas já cozidas com a mostarda, o sal e as raspas de limão. Leve ao forno preaquecido com a manteiga. Quando estiverem quase douradas, acrescente os cubos de maçã, os damascos, as nozes e os *champignons*. Leve novamente ao forno até amaciar. Retire do forno, salpique a salsa e sirva acompanhando o peru.

Pavê de Natal

Ingredientes

- 500 g de chocolate ao leite (cobertura)
- 2 latas de creme de leite com o soro
- 260 ml de chantili batido (pode ser de caixinha)
- 1 xícara (chá) de cereja em calda picada
- ½ xícara (chá) de nozes picadas
- 2 caixas de biscoito tipo inglês

Ingredientes para a calda

- 1 e ½ xícara (chá) de leite
- 5 colher (sopa) de licor de cacau

Ingredientes para a cobertura

- 200 g de chocolate meio amargo
- ½ caixa de creme de leite

Ingredientes para a decoração

- 200 g de chocolate branco
- Folhas de hortelã
- Cerejas frescas

Modo de preparo

Em uma vasilha refratária, coloque o chocolate ao leite picado e o creme de leite. Leve ao micro-ondas de quatro a cinco minutos em potência média ou derreta em banho-maria, misture e reserve. Bata o chantili, misture e reserve.

Para a calda

Em outra vasilha, coloque o licor de cacau e o leite. Umedeça os biscoitos na mistura anterior. Coloque os biscoitos umedecidos em forma de aro removível forrada com papel-alumínio nas laterais e no fundo. Forme camadas alternadas de chocolate, creme, cerejas, nozes e biscoitos. Leve à geladeira por 3 horas e desenforme.

Para a cobertura

Derreta o chocolate meio amargo e cubra a torta usando uma espátula.

Para a decoração

Coloque o chocolate branco derretido no micro-ondas no saco de confeitar e faça um xadrez. Decore com folhas de hortelã e cerejas.

Tempo de preparo	*Rendimento*
50 minutos	15 porções

Festiva

Para quem desejar proporcionar mais opções aos convidados, o tender e o pernil são outras ilustres presenças no Natal.

Criação e execução: Sandra Regina Serafim Chacon • Redação: Eunice Braido • Fotos: Flávio Lamenha • Produção de fotos: Regina Cavenaghi • Diagramação: Artur Cardeira • Colaborador: Casa de Frutas Iasmim, Lazuli, Sacolão Imigrantes e Casa Irmãos Borges

Arroz à grega

Ingredientes

- 2 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 pimentão verde, pequeno, cortado em cubinhos
- 1 cenoura cortada em cubinhos
- 3 colheres (sopa) de caldo de galinha
- 4 xícaras (chá) de água fervente

Modo de preparo

Aqueça o óleo e refogue o arroz, os pimentões e a cenoura. Adicione a água e o caldo de galinha. Abaixe o fogo e deixe cozinhar por 15 minutos em panela semi-tampada, ou até que o arroz seque.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	6 porções

Farofa de banana-passa

Ingredientes

- 200 g de *bacon* em cubinhos
- 1 cebola picada
- 300 g de banana-passa
- 1 dúzia de ovos de codorna cozidos
- 1 colher (sopa) de margarina
- ½ maço de cheiro-verde picado
- 1 dente de alho
- 300 g de farinha de milho
- ½ xícara (chá) de água

Modo de preparo

Corte as bananas em rodelas e reserve. Frite o alho e o *bacon* na margarina até dourar. Junte a cebola e as rodelas de banana e refogue. Adicione a farinha, misturando água para que fique úmida. Acrescente os ovos de codorna e o cheiro- verde. Misture tudo.

Tempo de preparo	*Rendimento*
25 minutos	10 porções

Pernil com maçãs vermelhas

Ingredientes

- 1 pernil de 4 kg (aproximadamente)
- Suco de dois limões
- 2 copos de água (para regar)

Modo de preparo

Tempere o pernil com a água e o suco de limão de um dia para o outro. Coloque o pernil em uma assadeira e regue o restante do tempero que sobrou da assadeira. Leve ao forno preaquecido a 220° C por aproximadamente quatro horas coberto com papel-alumínio, regando com a água. Retire o papel alumínio e deixe dourar por mais uma hora aproximadamente.

Tempo de preparo	*Rendimento*
5 horas	15 porções

Ingredientes maçãs vermelhas

- 8 maçãs vermelhas pequenas
- 1 e ½ xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de manteiga
- ½ xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 envelope de gelatina em pó vermelha sem sabor

Modo de preparo

Retire as cascas das maçãs, o miolo e as sementes. Coloque, em uma panela, 1 xícara de água, o açúcar, a manteiga, as maçãs e o vinho e leve ao fogo para ferver por cerca de 15 minutos. Dissolva a gelatina no restante de água fria. Despeje na panela e deixe cozinhar até secar a calda, virando as maçãs para pegar a cor de todos os lados. Fatie o pernil e coloque as maçãs ao redor para decorar.

Tender com crepes de damasco

Ingredientes

- 1 presunto tender sem osso
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 copo de vinho branco suave (200 ml)
- 2 colheres (sopa) de geleia de damascos

Modo de preparo

Coloque o tender em uma assadeira, besunte-o com a manteiga, regue-o com o vinho e deixe descansar pro duas horas. Besunte o tender com a geleia de damascos, cubra-o com papel-alumínio e deixe por 20 minutos no forno. Retire do forno e reserve.

Ingredientes para a massa de crepe

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 xícara (chá) de água quente
- 2 ovos
- 1 colher (café) de fermento em pó

Modo de preparo

Dissolva o caldo de galinha na água e coloque no liquidificador. Acrescente a farinha de trigo, os ovos e o fermento e bata. Retire do liquidificador e, com auxílio de uma colher, coloque pequenas porções em uma frigideira ou panquequeira untada com manteiga e frite. Faça os discos de panqueca até terminar a massa.

Ingredientes do recheio das crepes

- 300 g de damascos secos
- 2 copos de água
- 250 g de açúcar refinado
- 50 g de nozes picadas
- Açúcar e canela para polvilhar

Modo de preparo

Coloque, na véspera, os damascos de molho na água. No dia seguinte, despeje os damascos com a água no liquidificador e bata até adquirir a consistência de purê. Coloque em uma panela, acrescente o açúcar e leve ao fogo para engrossar. Retire do fogo, junte as nozes e apenas misture. Recheie os discos de crepe com a geleia de damascos e dobre em formato de envelope 2 vezes. Polvilhe açúcar e canela.

Montagem

Coloque o tender em uma travessa e contorne-o com os crepes de damascos. Decore com damascos inteiros e nozes.

Tempo de preparo	*Rendimento*
1h 30	15 a 20 crepes Tender 20 porções

Quiche de abóbora com *funghi* e parmesão

Tempo de preparo	*Rendimento*
1 hora	8 porções

Ingredientes

- 90 g de manteiga gelada
- 1 ½ xícara (chá) de farinha
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de água

Modo de preparo

Corte a manteiga em cubos. Faça uma farofa com a farinha e a manteiga no processador. Acrescente a gema e a água. Misture até ficar uniforme e forme uma bola. Envolva em filme plástico e deixe descansar na geladeira por 15 minutos.

Ingredientes do recheio

- 1 abóbora pequena picada
- ½ cebola média picada
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- ¾ xícara de *funghi* hidratado com água morna
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino
- Salsa a gosto
- 80 g de parmesão ralado
- 2 ovos
- ¾ xícara (chá) de creme de leite fresco
- ¼ xícara (chá) de leite

Modo de preparo

Refogue a abóbora com a cebola e a manteiga. Acrescente o *funghi* picado e tempere com sal, pimenta e, por último, salpique a salsa.

Montagem

Abra a massa em uma forma de 25 cm de diâmetro. Dê uma pré-assada de dez minutos em forno a 180° C. Despeje o refogado de abóbora e *funghi*. Salpique bastante parmesão ralado por cima. Bata os ovos, o creme de leite e o leite todos juntos e despeje sobre o recheio. Asse por 30 minutos em forno a 180°C.

Tronco de Natal

Ingredientes

- 500 ml de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de doce de leite (em lata)
- 2 colheres (sopa) de rum
- 150 g de chocolate amargo em barra
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar
- 1 receita de pão-de-ló

Ingredientes para o glacê

- 1 ovo
- 100 g de açúcar
- 1 colher (sopa) de cacau
- Suco de 1 limão

Ingredientes para o pão-de-ló

- 4 ovos
- 250 g de açúcar
- 150 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Rapas de limão

Modo de preparo

Misture 400 ml de creme de leite com o doce de leite. Desenforme o pão-de-ló sobre um pano de cozinha polvilhado com açúcar e borrife com o rum. Cubra com o creme e enrole com a ajuda do pano de prato. Corte uma fatia grossa (cerca de 10 cm) que servirá para fazer o ramo do tronco. Arrume o rocambole em uma travessa e coloque a fatia que reservou em um dos lados. Misture o creme de leite restante com o chocolate cortado em pedacinhos e leve ao fogo em banho-maria até derreter. Deixe esfriar e cubra o tronco.

Para o pão-de-ló

Bata o ovo com o açúcar até obter um preparado espumoso. À parte, peneire a farinha com o fermento em pó. Misture tudo e junte raspas de ½ limão. Leve ao forno a 180°C.

Para o glacê

Junte a clara do ovo com o açúcar, o cacau e gotinhas de suco de limão. Misture bem com um batedor e aplique.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	8 porções

Damasco com *cream cheese* e gorgonzola

Ingredientes

- 400 g de damasco seco tipo americano
- 200 g de *cream cheese*
- 100 g de queijo gorgonzola
- ¾ de xícara (chá) de pistache picado

Modo de preparo

Abra os damascos ao meio, no sentido do comprimento, sem separar as metades. Misture os dois queijos. Acrescente o pistache. Recheie os damascos com essa mistura. Arrume os petiscos em uma travessa e sirva.
Se preferir, pode substituir o pistache por castanha ou gergelim.

Tempo de preparo	*Rendimento*
40 minutos	40 unidades

Rolinho de cenoura recheado com ricota

Ingredientes

- 3 cenouras grandes
- 50 g de ricota
- Manjericão picado a gosto
- 1 colher (café) de sal
- Azeite a gosto
- Palitos de dente

Modo de preparo

Corte as cenouras em fatias finas no sentido do comprimento. Tempere com sal e azeite e leve para grelhar em frigideira com um fio de azeite. Faça uma pasta com a ricota, o manjericão picado, sal e azeite. Coloque a pasta sobre as tiras de cenoura, enrole-as uma a uma e espete um palito para fixar.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	20 porções

Canapés de salame

Ingredientes

- ½ xícara (chá) de salame fracionado
- 2 xícara (chá) de ricota fresca
- 4 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 xícara (chá) requeijão cremoso
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 pacote de torrada (aperitivos)

Modo de preparo

Processe o salame e coloque em um refratário. Acrescente a ricota amassada, o creme de leite, o requeijão, a manteiga, a salsa, o suco de limão, o molho inglês e misture formando um patê. Abra uma folha de papel-manteiga ou alumínio e coloque o patê. Enrole formando uma camada leve para gelar. Desenrole e, com auxílio do cortador, corte em círculos. Sirva sobre torrada de canapés.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	600 g

Patê de ricota e nozes

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de ricota amassada
- 50 g de nozes moídas
- Sal a gosto
- 1 vidro de molho tártaro

Modo de preparo

Misture tudo e coloque na geladeira

Tempo de preparo	*Rendimento*
20 minutos	600 g

Peito de peru com damasco

Ingredientes

- 1 peito de peru já desossado (1,5 kg)
- 1 xícara (chá) de vinho branco
- ½ xícara (chá) de suco de laranja
- 3 colheres (sopa) de molho de soja
- 2 colheres (sopa) de molho de ketchup
- 1 cebola ralada
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

Ingredientes para o recheio

- 150 g de damasco fresco
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de presunto cru em fatias

Ingredientes o molho

- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- ½ xícara de (chá) de água
- Molho que sobrou na assadeira

Decoração

- Damascos cortados no formato de flor
- Pimenta dedo-de-moça cortada em flor

Modo de preparo

Com o auxílio de uma faca afiada, abra o peito de peru no formato de um grande bife. Em um vasilhame, misture o restante dos ingredientes e deixe o peito de peru marinando nesses temperos por duas horas.

Para o recheio

Coloque os damascos frescos em um refratário com o açúcar e água suficiente para cobri-los, por duas horas. Leve ao micro-ondas por seis a oito minutos na potência alta. Deixe amornar e bata no liquidificador. Retire o peito dos temperos e coe o líquido da marinada. Reserve. Estenda as fatias de presunto cru sobre o peito e espalhe por cima a pasta de damasco. Enrole, como se fosse um rocambole, e amarre com uma linha grossa para não abrir. Coloque sobre uma assadeira e regue com um pouco de líquido da marinada. Asse por 50 minutos e vá regando com o líquido da assadeira até ficar dourado.

Para o molho

Coloque a farinha de trigo em panela pequena e acrescente água e o líquido da marinada. Leve ao fogo para engrossar. Sirva com purê de maçã.

Para decorar

Decore o peito de peru com damascos e pimentas cortados em forma de flor.

Tempo de preparo	*Rendimento*
50 minutos	15 porções

Pernil dourado

Ingredientes

- 1 pernil temperado (pesando cerca de 3,2 kg)
- 2 xícaras (chá) de vinho tinto
- 1 xícara (chá) de água
- ½ vidro de geleia de frutas
- 2 colheres (sopa) de mel

Tempo de preparo	*Rendimento*
5 horas	20 porções

Modo de preparo

Descongele o pernil conforme as instruções da embalagem. Coloque o pernil em uma assadeira e regue com a mistura de água e vinho tinto. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200° C por aproximadamente quatro horas. Retire o papel-alumínio, besunte com a mistura de geleia e mel e deixe no forno para dourar por mais 40 minutos aproximadamente.

Chester com purê de maçã

Ingredientes

- 1 chester temperado
- ½ xícara (chá) de licor de ervas finas
- 1 xícara de suco de maracujá (pêssego ou laranja)
- 1 xícara de água

Ingredientes para o purê

- 8 maçãs ácidas, picadas e sem casca
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- Suco de 1 limão

Modo de preparo

Descongele o chester conforme as instruções da embalagem. Coloque o chester em uma assadeira e regue-o com a mistura do licor com a água e o suco. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200° C por aproximadamente duas horas. Retire o papel-alumínio e deixe no forno para dourar por cerca de 30 minutos. Reserve.

Para o purê

Coloque as maçãs em uma panela com água e o açúcar e deixe cozinhar por 25 minutos. Espere amornar e bata no liquidificador. Coloque o purê em um recipiente com conchinha para servir e leve à mesa junto do peru.

Tempo de preparo	*Rendimento*
3 horas	10 porções

Criação e execução: Sandra Regina Serafim Chacon • Redação: Eunice Braido • Fotos: Flávio Lamenha • Produção de fotos: Regina Cavenaghi • Diagramação: Artur Cardeira • Colaborador: Casa de Frutas Iasmim, Lazuli, Sacolão Imigrantes e Casa Irmãos Borges

Lombo recheado com maçã e ameixa

Ingredientes

- Lombo de aproximadamente 1 kg
- 1 colher (chá) sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 5 fatias de *bacon* picado
- 3 maçãs médias sem casca, sem sementes, cortadas em cubos
- 1 e 1/3 xícaras (chá) ameixa sem caroço picado
- 1 xícara (chá) vinho seco
- 1 xícara (chá) caldo de carne

Modo de preparo

Corte o lombo de porco ao meio sentido comprimento, formando um grande bife. Tempere com sal e pimenta-do-reino e reserve. Em uma frigideira, doure o *bacon* em fogo alto, junte a maçã e a ameixa e refogue, mexendo sempre por um minuto, e reserve.
Preaqueça o forno a 180° C, coloque o lombo com a parte aberta para cima e distribua sobre ele a mistura de maçã, deixando uma borda com cerca de 3 cm.
Enrole o lombo como rocambole, amarre com barbante e coloque numa assadeira de 23,5 x 35 cm. Regue com vinho e o caldo da carne. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 50 minutos. Retire o papel alumínio, vire o lombo e asse até a carne dourar por 45 minutos. Retire da assadeira. Reserve o líquido restante.

Ingredientes do molho

- 1 colher (sopa) farinha de trigo
- ½ xícara (chá) caldo de carne

Para o molho

Numa tigela pequena, dissolva a farinha no caldo de carne, despeje na assadeira com o caldo reservado e leve ao fogo baixo. Raspe o fundo da assadeira com uma colher de pau até engrossar ligeiramente.
Sirva sobre o lombo recheado e cortado em fatias.

Tempo de preparo	*Rendimento*
2 horas	18 porções

Salada de lentilha

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de lentilha
- 1 folha de louro
- 2 cebolas fatiadas
- ½ xícara (chá) de azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 colher (sopa) de caldo de galinha em pó

Modo de preparo

Cozinhe as lentilhas com água salgada em fogo baixo, junto com a folha de louro. Quando a lentilha estiver cozida, escorra e deixe esfriar. À parte, coloque o azeite em panela, aqueça e faça um refogado com a cebola e o caldo de galinha em pó. Acrescente a salsa. Depois, misture a lentilha e decore a gosto.

Tempo de preparo
2 horas

Rendimento
15 porções

Salada Martinica

Ingredientes

- 1 frango assado ou cozido e desfiado grosseiramente
- 1 pera descascada cortada em cubos
- 2 maçãs descascadas cortadas em cubos
- 4 bananas cortadas em rodelas
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 4 rodelas picadas de abacaxi fresco ou em calda
- 2 laranjas descascadas picadas e sem sementes

Tempo de preparo
1 hora

Rendimento
15 porções

Ingredientes para o molho

- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- Sal e pimenta a gosto
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 colher (chá) de molho inglês

Modo de preparo

Misture a pera, a maçã e a banana e regue o suco de limão. Junte o abacaxi, a laranja e o frango e guarde na geladeira. Misture os ingredientes do molho e só tempere a salada na hora de servir.

Salada de panqueca

Ingredientes para a massa

- 1 ovo
- 1 copo de 250 ml de farinha de trigo
- 1 copo de 250 ml de leite
- 1 pitada de sal

Ingredientes para o recheio

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- ½ xícara (chá) de salsa picada
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- Maionese o suficiente
- 100 g de uvas-passas
- Alface americana
- 1 caixa de tomate cereja

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador e frite as panquecas.

Para o recheio

Cozinhe o frango e desfie. Acrescente a salsinha, o suco de limão, a maionese e as uvas-passas e misture bem. Recheie as panquecas. Decore com alface americana e tomate cereja.

Tempo de preparo	*Rendimento*
1 hora	20 porções

Salada de macarrão com molho de gorgonzola

Ingredientes

- 150 g de macarrão parafuso cozido
- 100 g de peito de peru picado
- 100 g de presunto picado
- 100 g de queijo ementhal
- 50 g de champignon fatiado
- 2 tomates picados sem sementes
- 1 lata de ervilhas

Ingredientes para o molho

- 50 gramas de queijo gorgonzola amassado
- 100 ml de creme de leite
- 100 ml de iogurte natural
- Sal e pimenta a gosto
- 1 pitada de açúcar
- 1 colher (sopa) de salsinha picadinha
- 1 colher (sopa) de manjericão picadinho

Modo de preparo

Misture tudo em uma saladeira. Enfeite com alface ou menta.

Para o molho

Misture bem todos os ingredientes e regue o macarrão.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	10 porções

Arroz festivo

Ingredientes

- 150 g de presunto tenro
- 150 g de uvas-passas brancas
- 150 g de castanhas-de-caju picadas
- 2 xícaras (chá) de arroz cru
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 1 tablete de caldo de galinha
- Salsa crespa
- Sal a gosto
- Gomos de laranja

Modo de preparo

Corte o presunto em cubinhos e reserve. Lave o arroz e refogue com a manteiga, a cebola e o sal. Junte o caldo de galinha dissolvido na água e o suco de laranja. Acrescente o presunto picado, as castanhas e as uvas-passas. Misture bem e coloque em uma forma de anel. Desenforme e decore com os gomos de laranja e a salsa crespa.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	12 porções

Musse de palmito

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de leite
- 15 palmitos picados
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor e incolor
- ½ xícara (chá) do líquido do palmito
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
- ½ xícara (chá) maionese
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite para untar

Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite, o palmito, a mostarda, a gelatina dissolvida no líquido do palmito e o creme de leite fresco. Em seguida, acrescente a maionese, o sal, a pimenta-do-reino e bata novamente. Despeje esta mistura em uma forma quadrada untada com azeite. Cubra a musse com um plástico filme. Leve à geladeira por aproximadamente quatro horas. Desenforme e sirva com salada verde.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	10 porções

Farofa de salame

Ingredientes

- 200 g de manteiga
- 1 cebola ralada
- 1 dente de alho amassado
- 2 pimentões vermelhos picados
- 200 g de salame italiano moído ou triturado no processador
- 1 xícara (chá) de passas sem sementes
- 1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1 colher (sobremesa) molho inglês
- 3 pacotes de biscoitos de milho verde triturados

Modo de preparo

Aqueça a manteiga e frite a cebola e o alho. Junte os pimentões e o salame. Refogue bem. Junte as passas, as azeitonas e o molho inglês. Desligue o fogo e junte a farinha de biscoitos.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	12 porções

Bolo de Reis

Ingredientes

- 200 g de margarina
- 200 g de açúcar
- 4 ovos
- 2 gemas
- 300 g de farinha de trigo
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (café) de noz moscada
- ½ colher (café) de canela em pó
- 5 cravos
- 100 g de uvas-passas
- 100 g de frutas cristalizadas
- 150 g de amêndoas picadas
- 200 g de açúcar de confeiteiro
- Suco de um limão
- Cerejas para decorar

Modo de preparo

Bata a margarina com o açúcar até atingir o ponto de um creme. Adicione os ovos e as gemas (uma a uma). À parte, misture a farinha de trigo, o fermento, o chocolate, a canela e a noz-moscada. Acrescente as frutas cristalizadas, as uvas-passas e as amêndoas. Incorpore essa mistura ao creme e asse em forno, preaquecido, com temperatura média, por cerca de 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Misture o açúcar de confeiteiro com o suco de limão. Despeje sobre o bolo com o auxílio de uma espátula nas laterais. Decore com frutas cristalizadas, cravos e cerejas.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	12 porções

Bolo de frutas

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- ½ xícara (chá) de uva-passa
- 1 xícara (chá) de damasco e ameixas secos e nozes picados
- ½ xícara (chá) de maçã ralada
- 2 colheres (sopa) de raspas de laranja
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 3 claras em neve
- Margarina para untar
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Damasco a gosto para decorar
- *Fondant* para decorar

Modo de preparo

Em um recipiente, com o auxílio de um batedor manual, bata o açúcar mascavo, as gemas e a manteiga por cerca de dez minutos. Então, junte alternadamente a farinha de trigo e o suco de laranja. Em seguida, acrescente as frutas picadas, a uva-passa, a maçã ralada, as raspas de laranja, o cravo em pó, a canela em pó e o fermento. Por último, adicione as claras em neve, mexendo delicadamente. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e asse o bolo em forno preaquecido em temperatura média (180° C) por cerca de 50 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Desenforme o bolo depois de frio.

Ingredientes do fondant

- ½ kg de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (chá) de manteiga
- ½ xícara (chá) de leite

Modo de preparo

Em uma tigela refratária, peneire o açúcar de confeiteiro e junte a manteiga e o leite. Leve ao fogo em banho-maria e cozinhe, sem parar de mexer, por dez minutos, ou até ficar líquido. A textura do *fondant* deve ser adequada para despejar sobre o bolo e cobri-lo sem escorrer. Retire do fogo e despeje imediatamente no bolo, já no prato de servir, do centro para fora, distribuindo-o com movimentos circulares. Retoque dos lados com uma espátula. Decore o bolo com os damascos.

Tempo de preparo	*Rendimento*
1 hora	10 porções

Manjar natalino

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 8 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 litro de leite
- 2 xícaras (chá) de coco ralado fino
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o açúcar e o amido de milho e misture bem aos pouco, junte o leite aos poucos e o leite de coco, mexendo sempre. Acrescente o coco e a baunilha e misture até formar um creme homogêneo. Leve ao fogo brando e cozinhe mexendo até engrossar. Retire do fogo e coloque em uma forma de 20 cm de diâmetro com buraco, umedecida com água e deixe esfriar. Cubra com papel-filme e leve para gelar.

Ingredientes da calda

- 2 xícaras (chá) de água
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar refinado
- Ameixas a gosto

Para a calda

Coloque as ameixas em uma panela, cubra com água e deixe de molho até que fiquem macias. Acrescente o açúcar e misture bem. Leve ao fogo brando. Deixe ferver, mexendo de vez em quando até a calda engrossar. Tire a panela do fogo e deixe esfriar. Quando o manjar estiver gelado, desenforme cuidadosamente em um prato e regue um pouco de calda. Leve o manjar à mesa acompanhado da calda em um recipiente com uma conchinha.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	10 porções

Bolo inglês

Ingredientes

- 1 xícara (chá) açúcar mascavo
- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) manteiga sem sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) suco de laranja
- 1 ½ xícara (chá) uvas-passas, damasco, ameixa e nozes picada
- ½ xícara (chá) de maçã ralada
- 2 colheres (sopa) de raspas de laranja
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 claras em neve
- Margarina e farinha de trigo para untar a forma

Ingredientes para cobertura

- ½ xícara (chá) leite frio
- 1 xícara (chá) glaçúcar
- Suco de 1 limão

Modo de preparo

Em um recipiente, com auxílio de batedor manual de arame, bata o açúcar mascavo, as gemas e a manteiga por cerca de dez minutos. Então, junte alternadamente a farinha de trigo e o suco de laranja e, em seguida, acrescente as frutas picadas, a maçã ralada, as raspas de laranja, o cravo , a canela e o fermento.

Por último, adicione as claras em neve, mexendo delicadamente. Despeja a massa em uma forma de bolo inglês untada e enfarinhada. Asse o bolo em temperatura média 180ºC por cerca de 50 minutos. Desenforme e reserve.

Para a cobertura

Junte os ingredientes e mexa bem. Depois que o bolo estiver frio, decore com a cobertura.

Tempo de preparo	*Rendimento*
1h10	12 porções

Rosca de Belém

Ingredientes

- 1 copo (requeijão) de leite frio
- 2 tabletes de fermento biológico fresco
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 gema
- 100 g de amêndoas, nozes e avelãs
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 colheres (sopa) de água

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque o sal, uma colher de açúcar e a farinha de trigo. À parte, despeje metade do leite frio em outra tigela e junte o fermento. Em uma panela, aqueça o restante do leite. Retire a panela do fogo, adicione a margarina e misture bem. Em seguida, despeje o conteúdo da primeira tigela. Misture tudo e amasse com as mãos. Deixe a massa descansar por aproximadamente 15 minutos. Em seguida, abra a massa formando um retângulo. Pique as amêndoas, nozes e avelãs, deixando algumas inteiras para decorar. Coloque as frutas picadas em outro recipiente juntamente com as passas, o restante do açúcar e a canela. Adicione a água e misture. Em seguida, espalhe esse recheio sobre a massa já aberta. Enrole a massa no sentido do comprimento. Uma as duas extremidades formando uma rosca. Acondicione-a em uma forma de furo no meio já untada. Com uma faca, faça levemente um corte na parte de cima da massa. Decore com as amêndoas, nozes e avelãs inteiras que estavam reservadas. Deixe descansar por cerca de dez minutos. Em seguida, pincele a gema batida e leve ao forno preaquecido na temperatura média (180° C) por aproximadamente 25 minutos. Deixe-a esfriar antes de servir.

Tempo de preparo	*Rendimento*
1h10	12 porções

Broinha alemã

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico (30 g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ½ xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (sopa) raspas de limão
- 250 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 500 g de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 300 g de goiabada cortada em cubos médios

Modo de preparo

Em uma tigela, dissolva o fermento com o açúcar até ficar liquido. Junte o leite e 100 g de farinha de trigo e bata rapidamente com um batedor manual até ficar homogêneo, obtendo uma massinha que grude nas mãos. Cubra com um guardanapo e deixe crescer por aproximadamente 20 minutos. Acrescente os demais ingredientes e vá juntando a farinha de trigo aos poucos até obter uma massa bem macia, maleável. Cubra novamente e deixe a massa descansar até dobrar de volume (cerca de 20 minutos). Abra a massa sobre uma bancada enfarinhada deixando-a com 1 cm de espessura. Divida a massa em cerca de 40 pedaços e aplique um cubo de goiabada dentro de cada um, formando uma broinha bem fechada. Coloque em assadeira levemente untada e enfarinhada, deixe crescer novamente por mais 20 minutos e leve ao forno a 180ºC até dourar levemente. Ao retirar as broinhas do forno, deixe-as amornar por dois ou três minutos e envolva-as ainda quentes por uma mistura de açúcar de confeiteiro e canela em pó.

Tempo de preparo	*Rendimento*
1h20	40 unidades

Rosca folhada

Ingredientes para a massa

- 4 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e ½ xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- ½ xícara (chá) de água morna
- 2 tabletes de fermento biológico fresco
- ¾ de xícara (chá) de leite morno
- ⅓ de xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de casca ralada de limão
- Farinha de trigo para polvilhar
- Óleo para untar
- 1 gema para pincelar
- Sal a gosto

Ingredientes para o recheio

- ¾ de xícara (chá) de nozes picadas
- ¼ de xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas
- ¾ de xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 ovo
- 1 clara
- ¾ de xícara (chá) de farinha de rosca
- ½ xícara (chá) de manteiga derretida

Ingredientes para a cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- Cerejas em calda, escorridas para decorar

Modo de preparo

Numa tigela, coloque ¼ de xícara de farinha de trigo, junte a manteiga e bata com uma colher de pau até a mistura ficar lisa. Forre uma superfície de trabalho com papel-manteiga. Com uma espátula, espalhe a mistura sobre o papel até obter um retângulo de 20 x 30 cm. Ponha o papel com a mistura sobre uma assadeira e guarde na geladeira.

Para o fermento

Numa tigela pequena, coloque a água morna, junte o fermento esmigalhado e misture até dissolver. À parte, junte o leite morno, o açúcar e o sal. Misture os ingredientes e acrescente-os à mistura de fermento. Junte o ovo, a casca de limão e 3 xícaras de farinha de trigo. Bata com a colher de pau até obter uma massa homogênea.

Para finalizar a massa

Coloque a farinha de trigo restante sobre a superfície de trabalho. Acomode a massa sobre ela e amasse até toda a farinha ser agregada e a massa ficar elástica. Faça uma bola com a massa, envolva-a numa folha de papel-alumínio e guarde na geladeira por 30 minutos. Depois, abra a massa novamente e coloque a mistura de manteiga sobre a superfície. Dobre o outro lado sobre a mistura e feche as bordas laterais. Abra novamente a massa, dobre em 3 e repita o processo mais duas vezes antes de embrulhá-la em alumínio untado para voltar à geladeira.

Para rechear a rosca

Coloque os ingredientes do recheio numa tigela, misture e reserve. Depois de três horas, tire a massa da geladeira e divida em duas partes. Envolva uma metade em papel-alumínio e leve à geladeira. Abra a outra parte na superfície de trabalho e, com uma faca afiada, corte a massa no sentido do comprimento, formando três tiras de 7 x 55 cm. Divida a metade do recheio em três partes e coloque uma parte de cada tira. Levante as bordas laterais, dobrando- as bem sobre o recheio.

Para fazer a trança

Faça uma trança com as três tiras recheadas e junte as bordas para formar a rosca. Unte levemente uma assadeira com óleo, coloque a rosca na assadeira, guarde em lugar protegido e deixe crescer por uma hora. Faça outra rosca com a massa restante, procedendo da mesma maneira.

Para finalizar a rosca

Pincele as roscas com a gema. Leve-as ao forno preaquecido em temperatura média (180ºC) e asse por mais ou menos 35 minutos ou até ficarem douradas. Tire do forno e deixe esfriarem um pouco. À parte, misture o açúcar de confeiteiro com suco de limão e espalhe metade sobre cada rosca. Decore com a as cerejas.

Tempo de preparo	*Rendimento*
4 horas	12 porções

Torta de passas ao rum com doce de leite

Ingredientes para a massa

- 200 g de farinha de trigo
- 125 g de manteiga sem sal
- 2 gemas
- 50 g nozes moídas
- 1 pitada de sal
- 50 g de glaçúcar
- 1 colher (chá) de creme de leite
- 1 pitada de fermento em pó
- Nozes cerejas a gosto (para decorar)

Ingredientes para o recheio e a cobertura

Ingredientes creme 1

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) nozes trituradas
- 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo
- 3 gemas peneiradas
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de essência de nozes
- 2 colheres (sopa) de licor de cacau

Ingredientes creme 2

- 1 lata de doce de leite bem firme
- ½ xícara (chá) de passas ao rum
- ½ xícara (chá) de chantilly batido

Para a massa

Misture bem todos os ingredientes até formar uma massa bem macia. Deixe descansar por dez minutos em geladeira. Abra a massa, coloque-a em assadeira de fundo desmontável e leve ao forno para assar até que esteja dourada. Retire do forno, deixe esfriar e reserve.

Para o creme 1

Coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo e mexa até formar um creme. Deixe esfriar e acrescente o licor e a essência, mexendo bem para misturar. Reserve.

Para o creme 2

Misture bem os ingredientes.

Montagem

Coloque metade do primeiro creme na base da torta. Aplique uma camada fina de chantili, outra camada com o segundo creme e, por fim, o restante do primeiro. Leve à geladeira e deixe gelar. Ao servir, passe uma leve camada de chantili e decore com nozes e cerejas.

Tempo de preparo	*Rendimento*
1h10	10 porções

Geleia de cereja

Ingredientes

- 1 e ½ xícaras (chá) de cerejas sem caroço e partidas ao meio
- 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar
- ½ maçã, sem casca, ralada
- Suco de ½ limão

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes numa panela, leve ao fogo baixo e acompanhe mexendo até a geleia engrossar e ganhar forma. É importante lembrar que, quando ela esfria, engrossa mais, por isso o ponto dela no fogo depende do gosto da pessoa.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	200 g

Geleia de pimenta

Ingredientes

- 3 pimentas dedo-de-moça sem sementes picadas
- 1 maçã descascada e ralada no ralo grosso
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 200 ml de suco de laranja
- 1 dente de alho descascado
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo médio por 20 minutos sem mexer. Desligue o fogo e deixe esfriar para ganhar consistência. Retire o dente de alho, transfira a geleia para um pote de vidro e mantenha na geladeira.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	220 g

Drink Tropicália

Ingredientes

- ½ lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara (chá) de licor de cacau
- 1 xícara (chá) de conhaque
- ½ lata de creme de leite
- Cubos de gelo

Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de coco, o licor de cacau, o conhaque e o creme de leite. Acrescente o gelo na hora em que for servir o *drink*.

Tempo de preparo	*Rendimento*
10 minutos	10 porções de 80 ml

Ponche de pêssego sem álcool

Ingredientes

- 1 litro de suco de uva concentrado
- 2 xícaras (chá) de pêssegos *in natura* picados
- Cubos de gelo

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes. Acrescente os cubos de gelo e sirva em seguida.

Opcional: para fazer o ponche com álcool, substitua o suco de uva pela mesma quantidade de champanhe rosê.

Tempo de preparo	*Rendimento*
10 minutos	10 taças

Ponche de Natal

Ingredientes

- 1 garrafa de vinho branco seco gelado
- 1 xícara (chá) de groselha
- 1 maçã grande cortada em cubos
- 1 xícara (chá) de abacaxi cortado em cubos pequenos
- 1 e ½ xícaras (chá) de morangos lavados e picados
- 2 maçãs com casca cortadas em cubos
- 1 litro de guarana bem gelado
- 1 garrafa (500 ml) de água mineral gasosa e gelada
- Gelo e açúcar a gosto

Modo de preparo

Numa vasilha grande, coloque o vinho branco, a groselha e as frutas e misture bem. Em seguida, cubra com filme plástico e mantenha na geladeira até o momento de servir. Acrescente o guaraná, a água mineral gasosa, pedras de gelo e açúcar a gosto. Sirva em seguida.

Tempo de preparo	*Rendimento*
30 minutos	15 taças

Confira a tabela de pesos e medidas para auxiliá-la na preparação de sua ceia

Equivalências entre pesos e medidas usadas na culinária

LÍQUIDOS (leite, água, óleo, bebidas alcoólicas, café etc)

Para xícara
1 xícara = 240 ml
1/2 xícara = 120 ml
1/3 xícara = 80 ml
1/4 xícara = 60 ml

Para colher
1 colher (sopa) = 15 ml
1 colher (chá) = 5 ml

CHOCOLATE EM PÓ (cacau em pó)

Para xícara
1 xícara = 90 g
1/2 xícara = 45 g
1/3 xícara = 30 g
1/4 xícara = 20 g

Para colher
1 colher (sopa) = 6 g

MANTEIGA (ou margarina)

Para xícara
1 xícara = 200 g
1/2 xícara = 100 g
1/3 xícara = 65 g

Para colher
1 colher (sopa) = 15 g

AÇÚCAR

Para xícara
1 xícara = 180 g
1/2 xícara = 90 g
1/3 xícara = 60 g
1/4 xícara = 45 g

Para colher
1 colher (sopa) = 12 g

FARINHA DE TRIGO

Para xícara
1 xícara = 120 g
1/2 xícara = 60 g
1/3 xícara = 40 g
1/4 xícara = 30 g

Para colher
1 colher (sopa) = 7,5 g

Redação: Ivete Garcia | Fotos: Flávio Lamenha | Produção de fotos: Regina Cavenaghi | Diagramação: Artur Cardeira

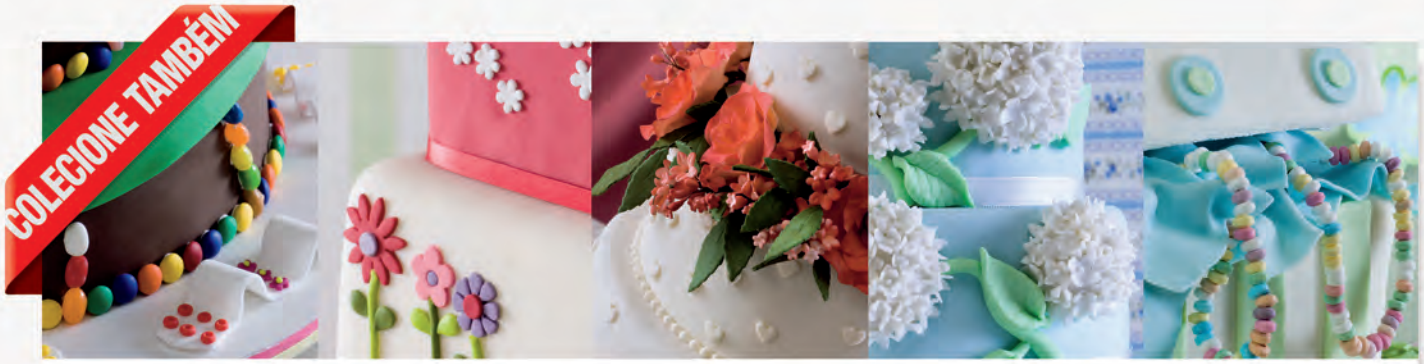
Fonte: Wikipédia, a enciclopédia livre

Um presente afetuoso

Até hoje, em muitos lugares da Europa, costuma-se presentear vizinhos e parentes com uma prenda que demonstre todo o apreço que se sente pelas pessoas da casa.
Reza a tradição que, no dia de Natal, as famílias se visitam ofertando a esses entes queridos as melhores receitas de pães, doces, geleias e bebidas em uma cesta enfeitada com laços de fita.
É um presente simples e original que expressa o amor e o carinho com que foi preparado!
Desfrute das sugestões e prepare prazerosos regalos para quem você ama!

Para a cesta:

- 1 bolo inglês (página 28)
- 1 caixinha com broinhas (página 29)
- 1 vinho
- 1 vidro de geleia (página 31)
- 1 cacho de uva



Mantenha sua coleção em dia e

conheça também estes sucessos:

PARA ADQUIRIR EDIÇÕES ANTERIORES E CONHECER OUTROS TÍTULOS,
LIGUE PARA **(11) 2108-9000** OU ACESSE **WWW.CASADOIS.COM.BR**

CASA DOIS